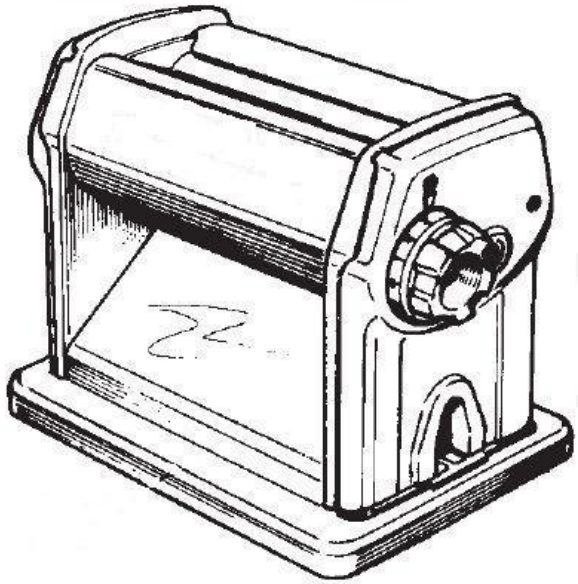
KRONEN
GEORG KRONEN

Nudelmaschine

Typ: R 220



Originalbedienungsanleitung

Deutsch

CE

Bedienungsanleitung R 220
Version: 1.0
Ausgabedatum: 28.11.2011

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines 4
2. Sicherheit 8
3. Technische Daten 10
4. Aufbau und Funktion 11
5. Transport und Verpackung 14
6. Installation und Erstinbetriebnahme 15
7. Bedienung und Betrieb 16
8. Störungen 18
9. Wartung 20
10. Anhänge 21
11. Index 22

1. Allgemeines

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die weiteren beigefügten Dokumenten in Reichweite der Nudelmaschine auf. Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch der Nudelmaschine die Bedienungsanleitung.

Erklärung in der Dokumentation verwendeter Symbole

Achtung, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener und von der Nudelmaschine abzuwenden.

Achtung Verletzungsgefahr, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener abzuwenden.

Haftungsbeschränkungen

Bei unsachgemäßen Gebrauch unterliegt dem Hersteller keinerlei Haftung.

Herstelleranschrift

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Sachmangelhaftung und Beanstandungen

1. Sachmangelansprüche verjähren innerhalb von 12 Monaten nach Übergabe der Ware. Für gebrauchte Gegenstände übernimmt die Verkäuferin keine Haftung für Sachmängel.
2. Nach unserem Ermessen liefern wir neu oder bessern alle Leistungen nach, die sich nachweisbar infolge eines vor dem Gefahrenübergang liegenden Umstandes als Mangel behaftet herausstellen.
3. An, im Austauschverfahren ersetzten Teilen, behalten wir uns Eigentum vor.
4. Es wird insbesondere keine Gewähr übernommen für Schäden, die aus nachfolgenden Gründen entstanden sind, jedoch nicht auf unser Verschulden zurück zu führen sind:
Natürliche Abnutzung, normaler Verschleiß, unsachgemäß vorgenommene Eingriffe oder Instandsetzungsarbeiten seitens des Käufers oder Dritten, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte Bedienung, Montage, Inbetriebsetzung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, nicht ordnungsgemäße Wartung, Verwendung ungeeigneter Betriebs- und Reinigungsmittel, chemische, elektrochemische oder elektrische Einflüsse, ohne unsere Zustimmung vorgenommene Änderungen am Liefergegenstand.
5. Zur Durchführung der von uns nach billigem Ermessen als notwendig erscheinenden Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung muss der Käufer der Verkäuferin die erforderliche Zeit und Gelegenheit geben.
6. Bei berechtigten Beanstandungen trägt die Verkäuferin die unmittelbaren Kosten der Nachbesserung bzw. der Ersatzlieferung. Bei Lieferorten außerhalb der Bundesrepublik Deutschland sind die insgesamt von uns zu tragenden Kosten begrenzt auf die Höhe des Auftragswertes.
7. In Fällen schuldhafter Mitverursachung der Mängel durch den Käufer, insbesondere aufgrund der Nichtbeachtung der Schadensvermeidungs- und Minderungspflicht, behält sich die Verkäuferin einen entsprechenden Schadenersatzanspruch vor.
8. Der Käufer hat nach seiner Wahl ein Recht zum Rücktritt vom Vertrag, wenn – unter Berücksichtigung der gesetzlichen Ausnahmefälle – eine uns gesetzte Frist für die Nachbesserung oder Ersatzlieferung wegen eines Sachmangels fruchtlos verstreicht.
9. Die sich aus der Sachmangelhaftung ergebenen Rechte des Käufers sind ohne Zustimmung der Verkäuferin nicht übertragbar.

Garantiebedingungen

1. Die Verkäuferin gewährt dem Endkunden eine Garantie für neu hergestellte Kronen-Geräte, sofern diese in Deutschland verbleiben. Die Garantiefrist beträgt 12 Monate ab Auslieferung des Gerätes an den Endkunden, längstens aber 18 Monate ab Werksauslieferung des Gerätes.
2. Die Kronen Küchengeräte GmbH übernimmt im Rahmen der Garantie die Nachbesserung oder die Ersatzlieferung der fehlerhaften Teile, sofern die Funktionsfähigkeit des Kronen-Gerätes erheblich beeinträchtigt ist. Im Rahmen der Garantie sind weitere Ansprüche ausgeschlossen.
Die Service-Abteilung der Kronen Küchengeräte GmbH wird nach fristgerechter Mitteilung des Garantiefalles entscheiden, wie der Fehler behoben wird und mit dem Kunden die weitere Vorgehensweise, gegebenenfalls unter Einschaltung eines von Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienstes besprechen. Sofern ein Versand des Gerätes zur Reparatur im Rahmen der Garantie erforderlich ist, erfolgt der Versand auf Kosten und auf Gefahr des Kunden.
3. Ein Garantieanspruch ist ausgeschlossen:
   - bei normaler Abnutzung und Verschleiß,
   - bei Falschinstallation der Geräte,
   - bei mutwilliger Beschädigung oder Fehlbedienung,
   - Schäden, die auf eine Inspektion oder Reparatur durch eine nicht durch Kronen Küchengeräte GmbH autorisierte Person entstanden sind.
4. Die Kronen Küchengeräte GmbH beschränkt die Garantiebestimmungen für Geräte, die für den Verkauf ins Ausland bestimmt sind. Die Kronen Küchengeräte GmbH gibt in diesen Fällen eine Garantie für die original Kronen Ersatzteile. Diese Garantie umfasst die Funktionsfähigkeit der Ersatzteile bei ordnungsgemäßem Einbau. Im Falle eines Funktionsmangels stellt die Kronen Küchengeräte GmbH ein Ersatzteil zur Verfügung. Eventuell anfallende Montage- und Personalkosten werden nicht übernommen.
Die Garantie ist in diesem Fall beschränkt auf 12 Monate ab Gefahrübergang.

5. Voraussetzung der dargestellten Garantieleistungen ist, dass alle vorgeschriebenen Wartungs- und Pflegearbeiten von einem von der Firma Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienst durchgeführt wurden und dass sämtliche Pflege- und Bedienungshinweise der Firma Kronen Küchengeräte GmbH beachtet wurden.
Die Garantie ist ohne schriftliche Zustimmung der Kronen Küchengeräte GmbH nicht übertragbar.
6. Die Kronen Küchengeräte GmbH gewährt für jedes original Kronen-Ersatzteil bei ordnungsgemäßem Einbau eine Funktionsgarantie dieses Teils von 6 Monaten. Im Falle eines Ausfalls stellt die Kronen GmbH ein Originalteil zur Verfügung. Weitergehende Ansprüche, auch Kosten für den Austausch, können nicht übernommen werden. Ausgenommen hiervon sind Teile, die einem überdurchschnittlichen Verschleiß durch den Betreiber unterliegen.

Urheberschutz

Diese Ausgabe und jedes andere Dokument, welches mit der Nudelmaschine geliefert wird, darf nicht teilweise oder vollständig vervielfältigt werden, ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers.

Entsorgung des Gerätes

Die Nudelmaschine bzw. dessen Einzelteile müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entsorgt oder recycelt werden.
Die Nudelmaschine darf nicht mit dem Haushaltabfall entsorgt werden.

2. Sicherheit

Allgemeine Gefahrenquellen

Falsches Benutzen oder mangelnde Kenntnisse der Sicherheitshinweise können beim Bedienen der Nudelmaschine Unfälle oder Verletzungen an Händen und Fingern bewirken.

Wir raten Ihnen deshalb, die Sicherheitshinweise zu respektieren und diese einzuhalten.

- Versichern Sie sich, dass keine unbefugten oder nicht eingearbeitete Personen, besonders keine Kinder, die Nudelmaschine starten und daran arbeiten.

- Es ist strengstens untersagt die Sicherheitsvorrichtungen an der Nudelmaschine zu ändern oder zu entfernen, da ernsthafte Gefahren für den Bediener auftreten können.

- Seien Sie während dem Bedienen der Nudelmaschine stets konzentriert und lassen Sie sich von nichts ablenken.

- Verarbeiten Sie nur die in der Bedienungsanleitung aufgelisteten Waren.

- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz stets sauber und trocken, um zu verhindern, dass dieser glatt wird.

- Stellen Sie keine Fremdkörper auf die Nudelmaschine und verwenden Sie diese nicht als Abstellplatz.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Nudelmaschine ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist.
Er ist ausschließlich dazu bestimmt um Teig zu kneten, auszurollen oder zu schneiden. Mit entsprechend montierten Ausroll- und Schneidewalzen kann der Teig ausgerollt und geschnitten werden.
Zugelassenes Lebensmittel ist nur Teig, der in rohem Zustand verarbeitet wird. Er darf auf keinen Fall gefroren sein. Jegliche andersseitige Verwendung ist untersagt.

Ein Fehlgebrauch der Maschine kann entstehen, wenn die Walzen falsch montiert wurden.

Die Nudelmaschine ist für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und darf nur von Angestellten des Betreibers benutzt werden.

Bei Benutzung des Gerätes sind Kleidungsstücke oder Kittel zu vermeiden , deren Zipfel zwischen die sich drehenden Rollen des Ausrollers oder des Schneidzusatzgerätes kommen können. Desweiteren ist auch ratsam eine Schutzhaube zu tragen unter der die Haare befestigt werden. Ketten und Armbänder sollten ebenfalls bei der Arbeit an der Nudelmaschine abgelegt werden.

Es ist strengstens untersagt Umbauten jeglicher Art an der Nudelmaschine durchzuführen.

Die volle Verantwortung zur bestimmungsgemäßen Verwendung, der Einhaltung der Sicherheitshinweise und zur regelmäßigen Reinigung und Wartung unterliegt dem Betreiber.

3. Technische Daten

Gewicht:	9,3 kg
Abmessungen :	220 x 325 x 275 mm
Regulierungsbereich der Rollen :	0 - 5 mm
Max. Breite der Teigplatte :	210 mm
Anforderungen an den Aufstellungsplatz:	- Waagerecht und Flach - nicht rutschig -Tischhöhe zwischen 600 und 900 mm

4. Aufbau und Funktion

Mit entsprechend montierten Walzen verarbeitet die Nudelmaschine Teig. Dieser kann in verschiedenen Stärken ausgerollt und geschnitten werden.

Lieferumfang

Im Lieferumfang sind enthalten, das Teigausrollgerät mit Ausrollwalze, die Teiggleitplatte, eine große Kurbel und eine Schraubklemme. Die Nudelmaschine wird geliefert in einer Umverpackung, in der desweiteren die Bedienungsanleitung und optional das Schneid-Zusatzgerät mit der passenden Kurbel enthalten sind.

Beschreibung der Baugruppen

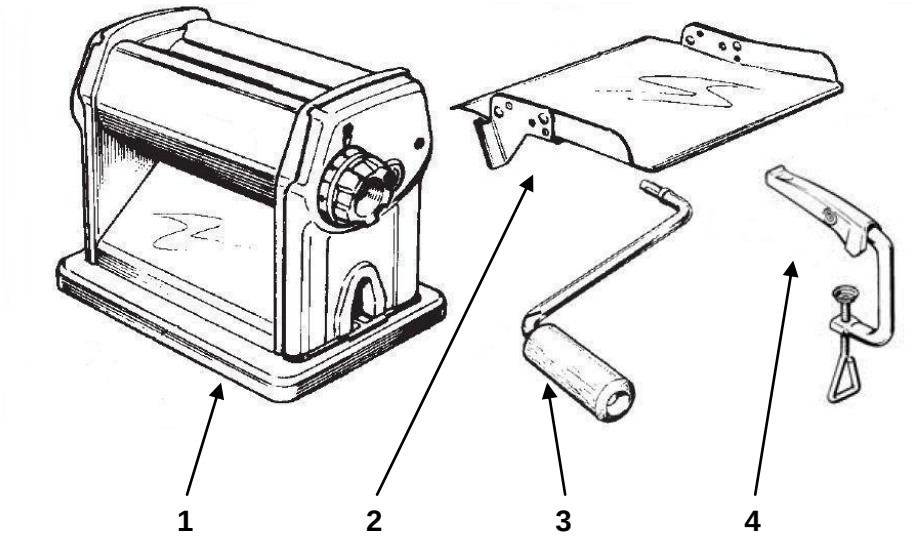
- **Teigausrollgerät (1):** Dieser besteht aus Edelstahl im inneren befindet sich die Ausrollwalze. In das Gerät wird der Teig eingeführt und verarbeitet.

- **Teiggleitplatte (2):** Dieser wird am Teigausrollgerät befestigt und dient als Ablage für den Teig beim einführen in das Gerät.

- **Kurbel (3):** Diese wird am Teigausrollgerät befestigt und dient zum betätigen der Ausrollwalzen im Gerät.

- **Schraubklemme (4):** Diese dient zur stabilen Befestigung des Gerätes auf der Arbeitsfläche.

Übersicht der Baugruppen



1	Teigausrollgerät
2	Teiggleitplatte
3	Kurbel
4	Schraubklemme

Zubehör

	Schneide-Zusatzgerät	
	Kleine Kurbel für Schneide-Zusatzgerät	

5. Transport und Verpackung

Transportieren Sie die Nudelmaschine nur in ihrer Umverpackung.

Kontrollieren sie die Umverpackung (Kartonage) bei Anlieferung auf Beschädigungen.
Falls Transportschäden aufgetreten sind, wenden Sie sich an den entsprechenden Lieferanten.
Öffnen sie die Kartonage durch Auftrennen der Klebebänder mit einem Packmesser (keine spitzen und scharfen Klingen verwenden).
Heben Sie die Nudelmaschine aus der Umverpackung und stellen sie diese auf ihre Arbeitsplatte.
Kontrollieren Sie, ob die Lieferung dem Lieferumfang entspricht. Falls die Lieferung nicht vollständig ist, wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler.
Transportsicherungen sind keine an der Nudelmaschine angebracht.

Halten Sie die Nudelmaschine zum Transportieren nur am Teigausrollgerät.

Entsorgen oder recyceln Sie die Umverpackung der Nudelmaschine nach den örtlich geltenden Vorschriften.

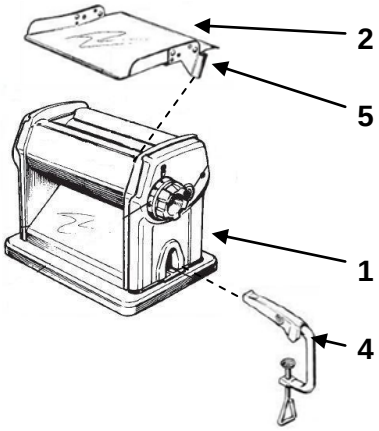
6. Installation und Erstinbetriebnahme

Die Nudelmaschine wird betriebsbereit geliefert. Die Installation und Erstinbetriebnahme kann vom Bediener selbst ausgeführt werden.

Der Aufstellplatz muss folgenden Anforderungen entsprechen:

- Waagerecht und flach
- Nicht rutschig
- Tischhöhe zwischen 600 und 900 mm

Nachdem Sie die Nudelmaschine auf den vorgesehenen Arbeitsplatz gestellt haben, führen Sie die Schraubklemme **(4)** in die dafür vorgesehene Öffnung im Gerät ein und befestigen diese an der Arbeitsfläche. Die Nudelmaschine ist dadurch gegen Verrutschen gesichert.
Die Teiggleitplatte **(2)** des Teigausrollers **(1)** mit leichtem Druck auf die Befestigungsflügel **(5)** nach unten in die Befestigungsschlitze des Gerätes bis zum einrasten und stabilen Befestigung der Teiggleitplatte **(2)** auf dem Gerät **(1)** einführen.



Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät gründlich. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Kapitel "7. Bedienung und Betrieb" im Absatz "Reinigung".

7. Bedienung und Betrieb

Sicherheitshinweise zur Bedienung

Es ist strengstens verboten, mit den Händen zwischen die Ausrollwalzen zu greifen. Es besteht akute Verletzungsgefahr.

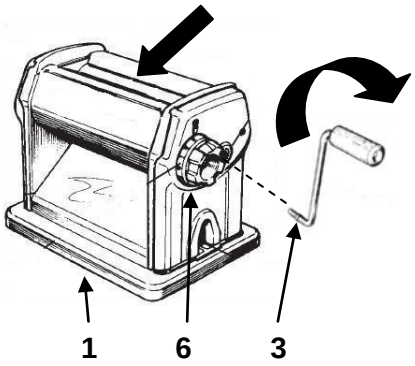
Die Messer des Schneid-Zusatzgerätes besitzen scharfen Klingen. Geben Sie beim Anfassen des Schneid-Zusatzgerätes besonders acht, um Verletzungen zu vermeiden.

Tätigkeiten vor dem Gebrauch

Kontrollieren Sie die Nudelmaschine auf Verunreinigungen, vor allem in dem Bereich, der mit Lebensmittel in Berührung kommt. Dazu gehören z.B. das Teigausrollgerät **(1)** und die Teiggleitplatte **(2)**. Falls notwendig entfernen Sie diese. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Absatz "Reinigung".

Benutzung des Teigausrollers

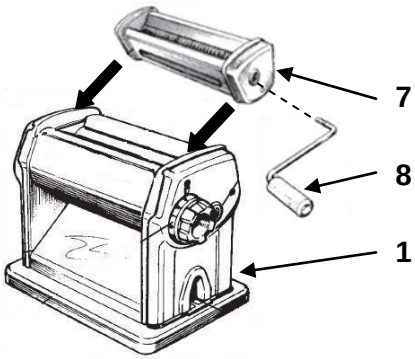
Drehen Sie den Regulierungsknopf **(6)** auf die Stellung "10" und führen den Teig mit leichtem Druck über die Teiggleitplatte **(2)** zwischen die Ausrollwalzen des Teigausrollgerät **(1)** ein. Anschließend stecken Sie die Kurbel **(3)** in die dafür vorgesehene Öffnung am Teigausrollgerät **(1)** und drehen diese im Uhrzeigersinn. Dadurch werden die Ausrollwalzen im Gerät betätigt. Falten Sie die in dieser Weise erhaltenen Teigplatte und führen sie erneut durch die Ausrollwalzen bis Sie eine gleichmäßige Teigplattendicke besitzt.



Zur Verringerung der Teigplattendicke drehen Sie den Regulierungsknopf **(6)** bei nicht laufenden Gerät im Uhrzeigersinn, wodurch sich der Abstand zwischen den Ausrollwalzen verringert. Diesen Vorgang so oft wiederholen bis die gewünschte Teigplattendicke erreicht ist.

Benutzung des Schneid-Zusatzgerätes

Montieren Sie das Schneid-Zusatzgerät **(7)** auf dem Teigausrollgerät **(1)** indem Sie die Flügel des Zusatzgerätes mit leichtem Druck nach unten in die Aufnahmeschlitze im Teigausrollgerät **(1)** bis zum einrasten einführen.
Danach stecken Sie die Kurbel **(8)** des Zusatzgerätes in die dafür vorgesehene Aufnahme am Zusatzgerät. Nun können Sie den Teig über die Teiggleitplatte in die Schneidrollen des Zusatzgerätes einführen, durch Drehung der Kurbel **(8)** im Uhrzeigersinn wird die Teigplatte geschnitten.



Reinigung

Die Nudelmaschine muss vor dem ersten Gebrauch gründlich und anschließend mehrmals täglich nach der Arbeit, gereinigt werden.

Reinigen Sie das Gerät sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel. Nach Aufstellung des Gerätes auf eine geeignete Fläche kann die Säuberung der Rollen durch Einführen eines Teigstückes zwischen die Rollen des Ausrollers und des Schneid-Zusatzgerätes vervollständigt werden, das dient zur Entfernung eventueller Staubrückstände. Vor Aufbewahrung nach Benutzungsende versichern Sie sich, dass die Teile der Nudelmaschine vollständig trocken sind.

Hinweis: Der zur Reinigung verwendete Teig ist nicht weiterzuverarbeiten.

Benutzen Sie keine harten oder scharfen Gegenstände zur Reinigung.

Den Maschinenkörper nie mit Wasserbestrahlung oder Spülmittel säubern. Teile der Maschine und des Zusatzgerätes dürfen nicht in den Geschirrspüler.

8. Störungen

Sicherheitshinweise

Grundsätzlich gilt für alle Störungsbeseitigungen, bei denen die Nudelmaschine, oder Komponenten von dieser, demontiert werden müssen. Diese dürfen nur von qualifizierten Fachpersonal oder vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.
Bei wiederholten Störungen wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Tabelle zur Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Kurbel am Teigausroller lässt sich nicht mehr drehen.	– Teig hat sich zwischen den Walzen verklemmt.	– Teig entfernen.
Die Nudelmaschine verrutscht während der Arbeit.	– Schraube der Schraubklemme hat sich gelöst.	– Schraube fester anziehen.

9. Wartung

Die Lager der Nudelmaschine sind selbstschmierend.

Unterstützung / Kundendienst / Hotline

Der Verkauf und Kundendienst ist:

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Der örtliche Verkauf und Kundendienst ist:

Vertriebspartner	
Straße	
Postleitzahl & Ort	
Tel.	
Fax.	
Service ja / nein	

Auszufüllen vom Örtlichen Konzessionsnehmer oder vom Repräsentanten.

10. Anhänge

EG-Konformitätserklärung

nach Maschinenrichtlinie **2006/42/EG.**

Die unterlagenbevollmächtigte Person ist: Christian Höltge
KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

Der Hersteller:
KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

erklärt hiermit, dass folgendes Produkt:

Produktbezeichnung: Nudelmaschine R 220

Seriennummer: _____

den Bestimmungen der oben gekennzeichneten Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen - entspricht.

Folgende harmonisierte Norm wurde angewandt:

- **95/3/EG** Richtlinie über Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Willstätt, den 28.11.2011
Ort, Datum

Frank Förster
Geschäftsführer

11. Index

Aufstellungsplatz 10
Austellplatz 15
Entsorgung 7
Fehlerbehebung 20
Garantiebedingungen 6
Herstelleranschrift 4
Installation 15
Konformitätserklärung 22
Kundendienst 21
Lieferumfang 11
Reinigung 19
Sachmangelhaftung 5
Schneid-Zusatzgerätes 18
Störungen 20
Teigausrollers 17
Transport 14
Verpackung 14
Zubehör 13